

FRÄNKISCHE TAPAS



Spargel mit geräuchertem Aufseßer Saibling und einer Kräuter-Béchamelsoße

Zutaten:

1 Kilogramm Spargel
1 TL Butter
Salz, Pfeffer und Zucker
1 geräucherter Aufseßer Saibling (Lachs oder Forelle optional)

Zubereitung:

Spargel schälen und den Fuß knapp abschneiden. Die Schälreste bitte aufheben. Einen ausreichend großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Jeweils einen Teelöffel Salz und Butter, sowie einen Viertel Teelöffel Zucker zusammen mit dem Spargel ins kochende Wasser geben und ca. 15 Minuten kochen lassen, bis der Spargel weich ist. Währenddessen den geräucherten Saibling bei 100° C im Ofen erwärmen und erst kurz vor dem Servieren herausnehmen.

Kräuter-Béchamelsoße

Zutaten:

50 g Butter
30 g Mehl
125 ml Gemüsebrühe
125 ml Milch
125 ml trockener Weißwein
1 Bund Kerbel
1 Bund Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter anschwitzen und unter Rühren das Mehl hinzugeben. Die Brühe hinzugießen und aufkochen lassen, ebenso mit der Milch verfahren. Nach 5 Minuten kochen auf kleiner Flamme, den Wein zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter fein hacken und in die Soße geben.

Dazu gibt es Pellkartoffeln